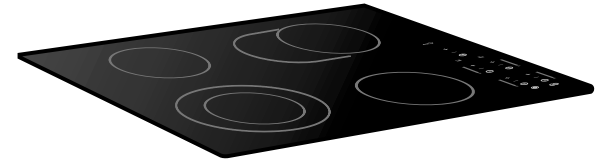
ATAG

700000082001



gebruiksaanwijzing

**ceramische** kookplaat

mode d'emploi

**plaque** de cuisson céramique

Bedienungsanleitung

**Glaskeramik**-Kochfeld

instructions for use

**ceramic** hob

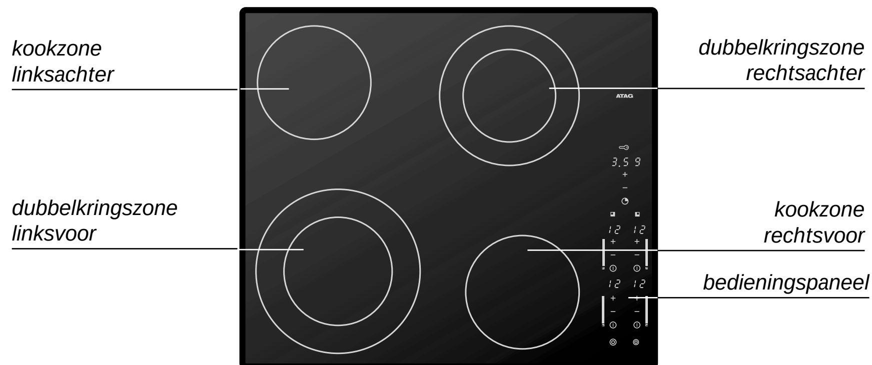
HL70..Q

HL60..R

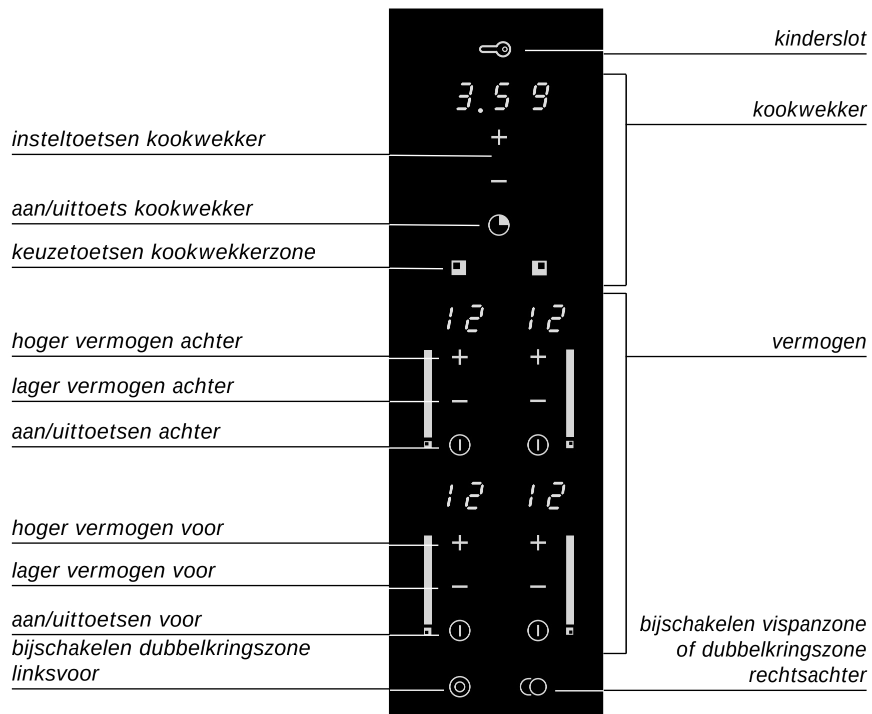


ATAG

## beschrijving

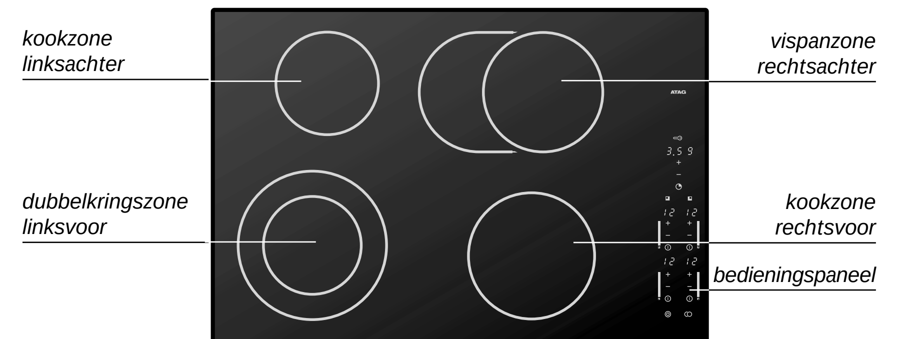



## bedieningspaneel






## beschrijving




uw ceramische kookplaat

## voorwoord

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de ceramische kookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. U vindt hierin informatie over de bediening en achtergrond-informatie over de werking van het toestel. Tevens treft u kooktabellen en onderhoudstips aan.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het installatievoorschrift, dat separaat wordt bijgeleverd en bestemd is voor de installateur.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!

# inleiding

Deze ceramische kookplaat van Atag is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De ruime afstand tussen de kookzones maakt het koken comfortabel.

De "ATAG Cook-light" elementen combineren de voordelen van een halogeenelement met die van de conventionele stralingselementen. Het element verwarmt gelijkmatig en snel. Cook-light kookzones zijn binnen 3 seconden op volle temperatuur, maar verbruiken zeer weinig energie.

Voor grote pannen of een (ovale) vispan beschikt de kookplaat over een dubbele kookzone en een vispanzone (alleen de HL70..Q).
De kookzones zijn nauwkeurig regelbaar (12 standen) door middel van tiptoetsen.

Voor optimale veiligheid is de ceramische kookplaat uitgerust met een kinderslot en een kookduurbegrenzer.

uw ceramische kookplaat

# inhoud

Wanneer u het toestel voor de eerste keer aansluit op het elektriciteitsnet, wordt een automatische test uitgevoerd en lichten de displays even op.

Als u niet binnen 5 seconden een kookstand kiest, schakelt de zone automatisch uit.

Het bedieningsveld werkt door middel van tiptoetsen.

Bij de achterste twee kookzones kunt u de kookwekker bijschakelen zodat de zone aan het eind van de kooktijd automatisch wordt uitgeschakeld.

Dit toestel is voorzien van synchro-start. Wanneer u een afzuigkap hebt, voorzien van synchro-start, zal deze automatisch in werking treden wanneer u de kookplaat bedient.





## bij de installatie

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

Open nooit de behuizing van het toestel.

## tijdens het gebruik

Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het toestel uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

*Let op met kleine kinderen; tijdens en na het gebruik is het toestel warm.*

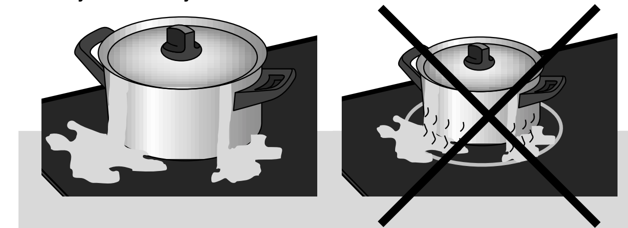
Tijdens en na het gebruik is het toestel warm. Houd hier rekening mee als kleine kinderen in de buurt van het apparaat komen.

Plaats geen voorwerpen op de tiptoetsen. Hierdoor schakelt de kookplaat uit en verschijnt een foutcode.

Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. De pan mag evenmin droogkoken.
Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten wordt de pan zeer heet, waardoor deze beschadigd kan raken.

Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terechtkomen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen.

*Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone.*



Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.

Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Het glasceramische kookvlak is zeer sterk maar niet onbreekbaar. Er kan een breuk ontstaan wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt.

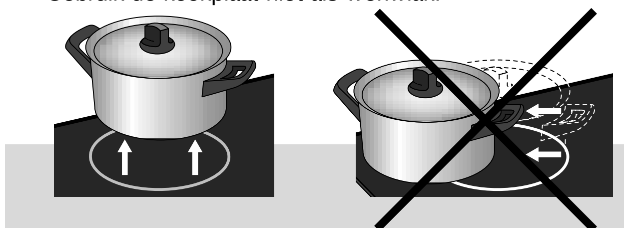
Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit. Haal de stekker uit het stopcontact en bel de servicedienst.

Gebruik nooit aluminiumfolie, zoals bakjes van kant en klaar gerechten, om voedsel in te bereiden.
Wanneer aluminiumfolie op het kookvlak smelt, is het niet meer te verwijderen.

Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.

- Zet alleen pannen met een schone en droge bodem op het kookvlak. U voorkomt hiermee dat er kalkvlekken of moeilijk te verwijderen vlekken ontstaan.
- Til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.

*Til pannen altijd op; schuif er nooit mee.*



Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen terechtkomen op hete kookzones.

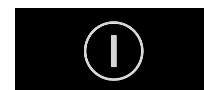




## introductie

De ceramische kookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie, aankookautomaat, kookwekker, kinderslot, automatische kookduurbegrenzing en dubbele kookzone. Op deze en de volgende pagina's kunt u lezen hoe u gebruik maakt van deze voorzieningen.

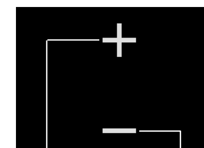
## inschakelen



*aan/uit toets*

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de aan/uit toets van de betreffende kookzone.
   *In het display verschijnt een liggend streepje (–).*

## vermogen instellen



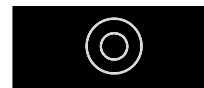
*hoger* *lager*

1. Druk op de + of – toets van de betreffende zone.
   *Wanneer u op + drukt, begint u bij voorkeurstand 12.*
   *Wanneer u op – drukt, begint u bij voorkeurstand 1.*
2. Stel een hogere of lagere stand in door nog een keer op de toetsen + of – te drukken.
   *Het display geeft de gekozen stand weer. Welke standen u moet kiezen kunt u zien in de tabel op pagina 11.*

## dubbelkringszone bijschakelen



*toets vispanzone*



*toets dubbelkrings-zone*

**inschakelen**

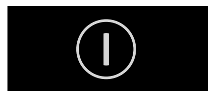
Druk op de toets.
*Het lampje boven de toets gaat branden. De vispan- of dubbelkringszone schakelt in.*

U kunt de buitenste ring nooit alleen gebruiken.

**uitschakelen**

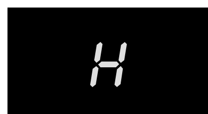
Druk nog een keer op de toets en de zone schakelt uit.

## uitschakelen


aan/uit toets

Druk op de aan/uit toets.
*De kookzone schakelt uit.*
*Eventueel blijft de restwarmte-indicatie aangeven dat de zone nog warm is.*

## restwarmte-indicatie


restwarmte-indicatie

De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur bereikt heeft.
*Restwarmte wordt met H weergegeven in het display.*

## aankookautomaat


aankookautomaat ingeschakeld

U zult gerechten op een hoge stand aan de kook brengen, waarna u terugschakelt naar een lagere stand om het gerecht te laten doorkoken.
De aankookautomaat kan het terugschakelen van u overnemen. De aankookautomaat schakelt de kookplaat automatisch naar de ingestelde doorkookstand.

Na verloop van tijd merkt u dat u aardappels altijd op dezelfde stand laat doorkoken, bijvoorbeeld stand 4.
Kies in dat geval aankookstand A4 en het toestel schakelt automatisch terug naar stand 4 zodra het gerecht kookt.

De aankookautomaat kan gebruikt worden in combinatie met de kookwekker. Let er hierbij op dat u de bereidingstijd verlengt met de aankooktijd (zie ook het hoofdstuk "kookwekker" op pagina 9).

## let op

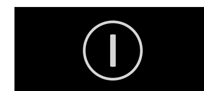
Voorwaarde is dat u een goede kwaliteit pan met een zware bodem gebruikt.

Voor het bereiden van kleine hoeveelheden kan de aankook-automaat te fel zijn. Gebruik in dat geval de aankookautomaat niet.





**inschakelen aankookautomaat**


aan/uit toets


+ toets


aankookautomaat ingeschakeld

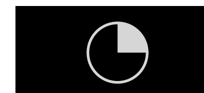
1 Zet een pan op de kookzone.
2 Druk op de aan/uit toets.
*In het display verschijnt een liggend streepje (–).*
3 Druk op +.
*In het display verschijnt 12.*
4 Druk nogmaals op +.
*A1 verschijnt in het display. Door nogmaals te drukken verschijnt de volgende stand. U kunt kiezen uit 9 standen (zie tabel).*
*Zolang de letter A in het display staat – bijvoorbeeld A3 – wordt op hoog vermogen aangekookt.*
*Als er alleen een cijfer staat – bijvoorbeeld 3 – is de doorkookstand ingeschakeld.*

*In de tabel hieronder ziet u de aankooktijden voor de verschillende aankookstanden. Het cijfer achter de A geeft aan op welke stand wordt doorgekookt. In aankookstand A6 wordt bijvoorbeeld eerst 10 minuten op hoog vermogen aangekookt, waarna op stand 6 wordt doorgekookt.*

| stand | aankooktijd | stand | aanbraadtijd |
|---|---|---|---|
| A1 | 1,5 minuut | A8 | 2 minuten |
| A2 | 2 minuten | A9 | 2,5 minuut |
| A3 | 3 minuten | | |
| A4 | 4 minuten | | |
| A5 | 6 minuten | | |
| A6 | 10 minuten | | |
| A7 | 13 minuten | | |

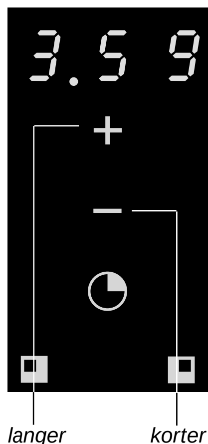
Drie seconden na het inschakelen van de kookautomaat kan deze uitgeschakeld worden met de + of - toets.

## kookwekker


kookwekkertoets

De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de ingestelde tijd.
1 Druk op de kookwekkertoets.
*Een nul verschijnt in het display.*

2 Stel de gewenste tijd in met de + en – toets.
*Vijf seconden na het instellen van de gewenste tijd begint de wekker met terugtellen. Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.*

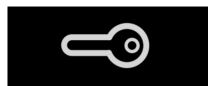


*langer* *korter*

U kunt de achterste kookzones door de kookwekker laten uitschakelen.

1 Zet een pan op één van de achterste kookzones.
2 Druk op de ⓘ toets.
*In het display verschijnt een liggend streepje (--).*
3 Stel het gewenste vermogen in.
4 Druk op de kookwekkertoets ◔.
*Een nul verschijnt in het display.*
5 Met de + en – toetsen wordt de kooktijd ingesteld.
*Vijf seconden na het instellen van de gewenste tijd begint de wekker met terugtellen.*
6 Koppel de kookwekker aan de zone. Druk op de betreffende zonetoets, ▪ of ▪.
*Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal en wordt de kookzone uitgeschakeld.*
7 Druk op de kookwekkertoets ◔.
*Het signaal schakelt uit.*

## kinderslot


*kinderslot*

Tijdens het kookproces kunt u, door gebruik te maken van het kinderslot, de huidige instellingen fixeren. Het lampje boven de kinderslottoets gaat dan branden.

**op slot**
Schakel het toestel uit.
Druk één keer op de kinderslottoets (sleutelsymbool).
*Het rode lampje boven de toets gaat branden.*

**van het slot**
Druk op de kinderslottoets (± drie seconden) totdat het rode lampje dooft. *Het toestel is nu weer bedienbaar.*

*De aan/uittoets blijft te bedienen (noodstop) wanneer andere instellingen zijn gefixeerd met de slotfunctie.*

## stand 1 - 4

- trekken van bouillon
- rood koken van stoofperen
- bereiden van stoofvlees
- doorkoken van gerechten
- smoren van groenten

## stand 4 - 7

- doorkoken van grote hoeveelheden
- ontdooien van harde groenten, bijvoorbeeld sperziebonen

## stand 8

- bakken van dikke pannenkoeken
- bakken van dik, gepaneerd vlees
- gaar bakken van dun vlees
- doorbraden van groot vlees
- uitbakken van blokjes spek of bacon
- bakken van rauwe aardappelen
- bakken van wentelteefjes
- bakken van gepaneerde vis
- bakken van dun, gepaneerd vlees
- bakken van omeletten

## stand 9 - 12

- aanbraden van vlees
- bakken van platvis, dunne moten of filet
- bakken van gare aardappelen
- bereiden van glad gebonden soepen en sauzen
- bakken van omeletten
- bakken van biefstuk (medium, rozerood)
- frituren (afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid)

## stand 12

- snel aan de kook brengen
- slinken van bladgroenten
- blancheren van groenten
- verhitten van olie, vet en boter
- bakken van biefstuk (saignant, rood)
- onder druk brengen van snelkookpan
- koken van glad gebonden pudding en vla

# reinigen

## dagelijkse reiniging

Reinig de glasplaat steeds na gebruik. U kunt hiervoor een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, gebruiken. Schakel het kinderslot in om het bedieningsveld schoon te maken.

## hardnekkige vlekken

*waterkringen; kalkresten; metaalsporen.*

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
*Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.*

Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen.
*Verwijder metaalsporen met een middel als Staalfix of Collo Luneta.*

Overgekookte voedselresten verwijderen met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

## nooit gebruiken

Schuurmiddelen mag u nooit gebruiken. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.

Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

## tip

Schakel, voordat u met schoonmaken begint eerst het kinderslot in.



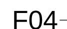


# wat moet ik doen als...

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf te verhelpen. Bel de servicedienst wanneer onderstaande adviezen niet helpen.

| storing | oorzaak | oplossing |
|---|---|---|
| Kookzones worden niet warm. | Stekker niet in het stopcontact. | Stekker in het stopcontact steken. |
| | Zekering(en) in de meterkast defect. | Meterkast controleren. |
| Foutcodes F00 - F19 in het display (zie voor overzicht van de foutcodes de illustratie op de volgende pagina). | Een toets is defect of vuil of er ligt een voorwerp op. Elke toets heeft een eigen nummer, van 00 t/m 19. In het display verschijnt het nummer dat bij de toets hoort. | Maak het toestel schoon of laat het repareren. Leg geen voorwerpen op het bedieningsveld. |
| Foutcode F3 verschijnt. | Toestel is oververhit. Er is mogelijk een te grote pan geplaatst op de zone rechtsvoor. | Laat het toestel afkoelen tot de code verdwijnt. |
| Foutcode F99 verschijnt. | Twee of meerdere toetsen langere tijd bediend. | Geen meerdere toetsen tegelijk bedienen. |
| Metaalachtige vlekken op de glasplaat. | Verkeerd reinigingsmiddel gebruikt. | Verwijderen met middelen als Stahlfix. |
| Krassen op de glasplaat. | Het schuiven van pannen over de glasplaat is meestal de oorzaak. | Schuif niet met pannen over de glasplaat. Krassen die door het schuiven met pannen zijn ontstaan kunnen niet meer verwijderd worden. |
| Toestel werkt niet. | Toestel staat op slot. | Druk drie seconden onafgebroken op de kinderslottoets . |

## storingen
# overzicht foutcodes




## beveiligingen
# extra zekerheid

### kookduurbegrenzing

Het toestel is uit veiligheidsoverwegingen uitgerust met een kookduurbegrenzer. De kookduurbegrenzer schakelt de kookzones, afhankelijk van de ingestelde stand, na een bepaalde tijd automatisch uit.
*In de tabel hieronder ziet u na hoeveel tijd de kookduurbegrenzer bij de verschillende standen het toestel uitschakelt.*

| stand | tijd | stand | tijd |
|---|---|---|---|
| 1 | 10 uur | 7 | 4 uur |
| 2 | 10 uur | 8 | 4 uur |
| 3 | 5 uur | 9 | 3 uur |
| 4 | 5 uur | 10 | 2 uur |
| 5 | 5 uur | 11 | 1 uur |
| 6 | 4 uur | 12 | 1 uur |



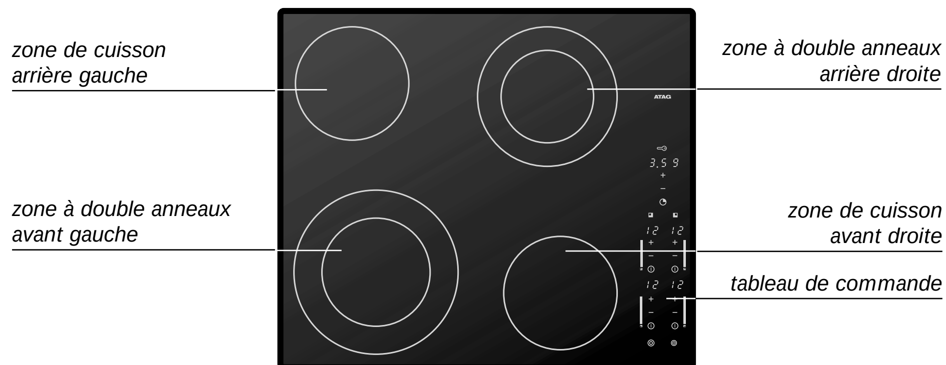
## milieu aspecten
# verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:
- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

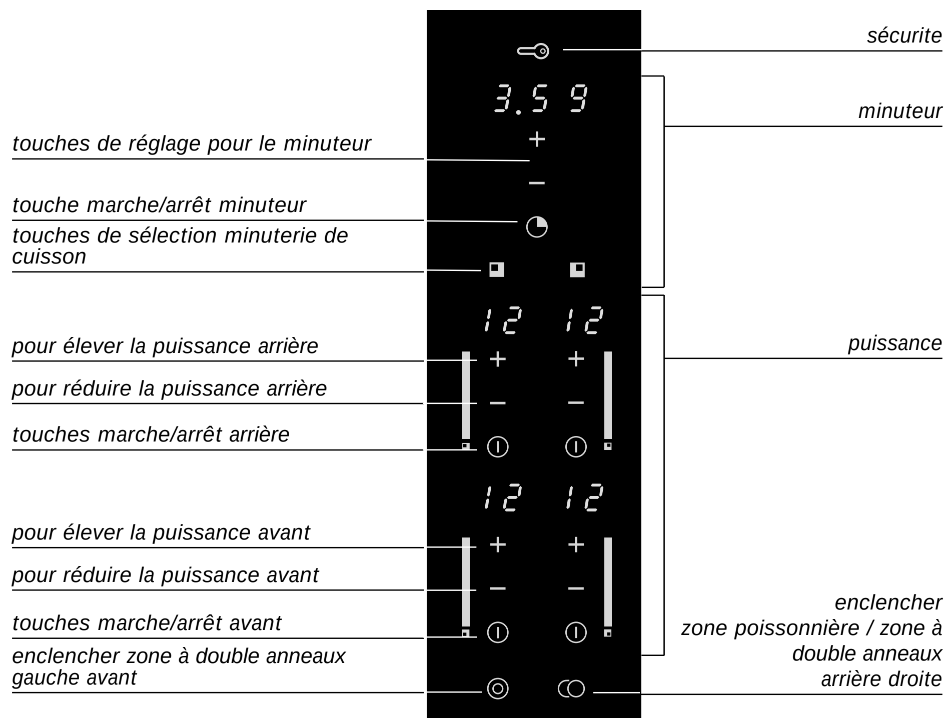
Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

## description

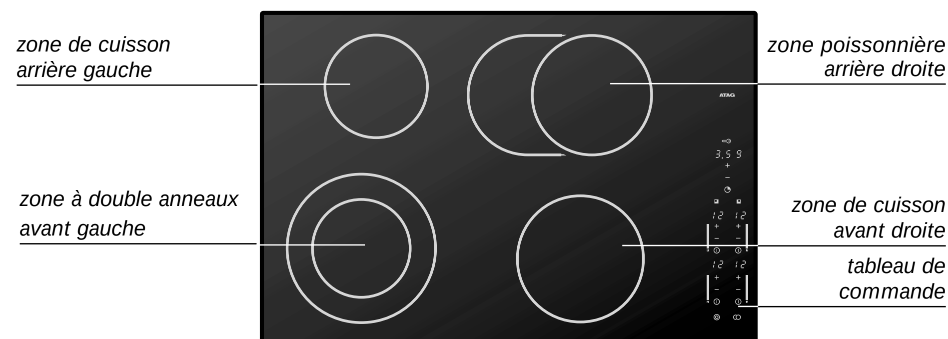



## tableau de commande




votre plaque de cuisson céramique

## description




votre plaque de cuisson céramique

## préface

Ce livret d'instructions décrit comment utiliser parfaitement la plaque de cuisson céramique. Vous y trouverez une information sur la commande et une information de base sur le fonctionnement de l'appareil. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Les consignes de sécurité qui sont importantes pour l'installation ont été ajoutées à la consigne Installation. Celle-ci se trouve en annexe et est destinée à l'installateur.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour le successeur éventuel de cet appareil.

Nous vous souhaitons bien du plaisir en utilisant cet appareil.

## introduction

La présente plaque de cuisson céramique Atag a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Le grand espace entre les zones de cuisson permet de cuisiner avec confort.

Les foyers "Atag Cook-light" allient les avantages de l'halogène aux systèmes conventionnels à rayonnement. Le foyer chauffe de façon égale et rapide. Les zones de cuisson Cook-light atteignent la température désirée en moins de trois secondes et ne consomment qu'un minimum en énergie.

Pour les grandes casseroles et la poissonnière (ovale), la plaque de cuisson dispose d'une zone de cuisson double et d'une zone poissonnière (HL70..Q). Les touches sensitives permettent un réglage précis (12 positions) des zones de cuisson.

La plaque de cuisson céramique est équipée d'un système de sécurité enfants et d'un limiteur de durée de cuisson. Une sécurité optimale est ainsi assurée.

votre plaque de cuisson céramique

## table des matières

## informations générales

Le tout premier branchement de l'appareil sur l'électricité donne lieu à un contrôle automatique. Les visuels s'éclaireront.

La zone s'éteint automatiquement si vous mettez plus de 5 secondes à sélectionner une position de cuisson.

L'aire de commande fonctionne au moyen de touches à effleurement.

Il est possible de mettre en marche le minuteur pour les deux zones de cuisson arrière. Ainsi, la zone s'éteindra automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.

L'appareil est équipé d'un synchro-start. Si vous avez une hotte d'aspiration qui est aussi équipée d'un synchro-start, celle-ci se mettra directement à fonctionner dès que vous utiliserez la plaque de cuisson.





## les points qui méritent votre attention

### installation

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.

N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.

### pendant l'utilisation

Cet appareil a été conçu pour un usage ménager. Utilisez-le seulement pour préparer des mets.

*Attention aux jeunes enfants : pendant et après utilisation, l'appareil est chaud.*

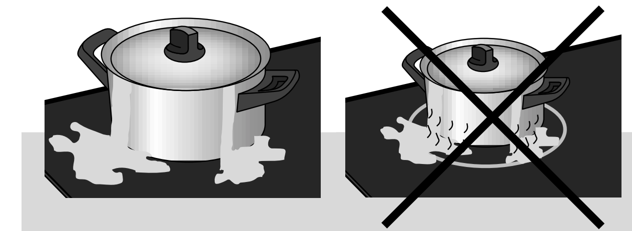
Pendant et après utilisation, l'appareil est chaud. Attention aux jeunes enfants qui peuvent s'approcher de l'appareil.

Ne placez pas d'objets sur les touches sensitives. Cette situation risque de provoquer l'extinction de la plaque de cuisson et l'apparition d'un message d'erreur.

Ne laissez pas non plus une casserole vide sur une zone de cuisson en fonctionnement. Veillez aussi à ne pas faire cuire jusqu'à dessèchement.
Bien que la zone de cuisson soit protégée contre la surchauffe, la casserole subit une très grande chauffe et risque ainsi de s'abîmer.

N'utilisez jamais de casseroles plus petites que la zone de cuisson. Vous évitez ainsi que des restes alimentaires tombent sur la zone de cuisson très chaude. Il est difficile d'éliminer des restes alimentaires qui ont brûlé.

*N'utilisez pas de casseroles qui sont plus petites que la zone de cuisson.*



Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.

Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou sans contenu ne tombent pas sous le champ de la garantie.

# les points qui méritent votre attention

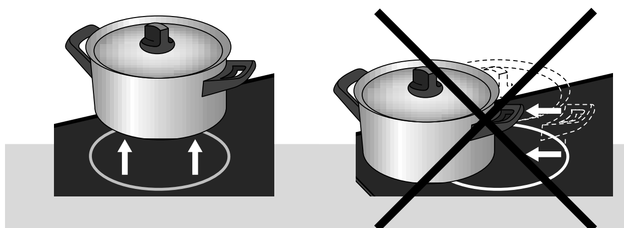
La zone de cuisson vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. Elle peut se briser du fait qu'un petit pot à épices ou un objet pointu tombe sur celle-ci.

N'utilisez plus l'appareil s'il est fissuré ou cassé. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil et prenez contact avec le service après-vente.

N'utilisez jamais d'alu comme les petits bacs alimentaires pour y préparer un repas.
L'alu qui a fondu sur la zone de cuisson ne peut plus s'enlever.

Attention aux grains de sable qui peuvent griffer à vie.
- Mettez des casseroles avec un fond propre sur la zone de cuisson.
- Soulevez toujours les casseroles en les déplaçant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.

*Soulevez toujours les casseroles ; ne les faites pas glisser.*



Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent traîner sur une table de cuisson chaude.



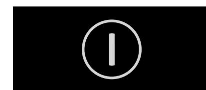


# mise en service

## introduction

La plaque de cuisson céramique est pourvue d'un voyant de chaleur résiduel, d'un distributeur ultra-rapide, d'un minuteur, d'une fermeture enfants et d'un limiteur de durée de cuisson automatique. Sur cette page et les pages suivantes, vous pourrez apprendre à utiliser ces dispositifs.

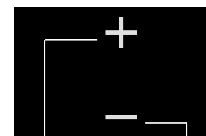
## mise en service



*touche marche/ arrêt*

1 Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2 Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson en question.
*L'écran affichera un tiret (–).*

## réglage de la puissance



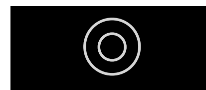
*élever* *réduire*

1 Appuyez sur la touche + ou – de la zone de cuisson en question.
*Lorsque vous appuyez sur +, vous commencez par la position préférentielle 12.*
*Lorsque vous appuyez sur –, vous commencez par la position préférentielle 1.*
2 Réglez une position plus élevée ou moins élevée en appuyant une fois sur les touches + ou –.
*L'écran affiche la position sélectionnée. Les positions que vous pouvez sélectionner sont présentées dans les tableaux de cuisson à la page 11.*

## enclencher la zone extensible en grande zone ovale



*touche poissonnière*

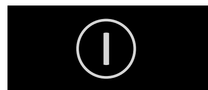


*touche zone extensible en grande zone ovale*

**mise en service**
Appuyez sur la touche.
*Le voyant situé sur le dessus de la touche va s'allumer. La zone poissonnière ou extensible en grande zone ovale va s'enclencher.*
Utiliser seulement la bague extérieure n'est pas possible.

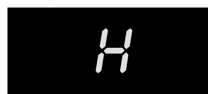
**mise hors service**
Appuyez encore une fois sur la touche pour que la zone cesse de fonctionner.

## mise hors service


touche marche/arrêt

Appuyez sur la touche marche/arrêt.
*La zone de cuisson cesse alors son fonctionnement.*
*Si la zone de cuisson est encore chaude, cette situation sera éventuellement signalée par le voyant de chaleur résiduelle.*

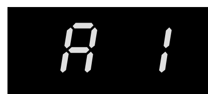
## voyant de chaleur résiduelle



voyant de chaleur résiduelle

Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre.
*La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole H.*

## distributeur ultra-rapide



distributeur ultra-rapide en service

Il se peut que vous choisissiez d'abord une position élevée pour porter à ébullition des aliments et que vous reveniez ensuite à une position plus basse pour que la cuisson se poursuive. Le distributeur ultra-rapide peut se charger de ces opérations en connectant automatiquement la plaque de cuisson sur la position programmée. La cuisson peut ainsi se poursuivre en douceur.

Après un certain temps d'utilisation, vous remarquerez, par exemple, que la cuisson des pommes de terre se produit toujours sur la même position. Dans ce cas, choisissez la position A4 pour que la cuisson se poursuive plus doucement. L'appareil reviendra alors automatiquement sur la position 4 dès que le point d'ébullition aura été atteint.

Le distributeur ultra-rapide peut s'utiliser ensemble avec le minuteur. N'oubliez pas à ce sujet d'ajouter le temps. Ebullition au temps de préparation (voir aussi chapitre "minuteur" à la page 9).

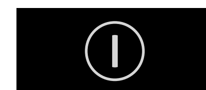
## attention

Il est essentiel que vous utilisiez une casserole à fond épais et de bonne qualité. Pour la préparation de petites quantités, le distributeur ultra-rapide peut être trop fort. Dans ce cas, évitez d'utiliser ce distributeur.

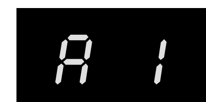


commande
mise en service

**mise en service distributeur ultra-rapide**


touche marche/arrêt


touche +



le distributeur ultra-rapide est en service

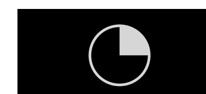
1 Posez la casserole sur la zone de cuisson.
2 Appuyez sur la touche marche/arrêt.
*L'écran affiche un tiret (–).*
3 Appuyez sur la touche +.
*L'écran affiche 12.*
4 Appuyez encore une fois sur la touche +.
*L'écran affiche A1. En appuyant encore une fois, la position suivante va s'afficher. Vous pouvez faire un choix entre 9 positions (voir tableau).*
*Tant que l'écran affichera la lettre A – par exemple A3 – ceci veut dire que la cuisson se produit à une puissance élevée.*
*S'il n'y a qu'un chiffre – par exemple 3 –, ceci veut dire que la position "cuisson douce" est en service.*

*Dans le tableau ci-dessous, vous pouvez voir la correspondance entre les temps "cuisson vive" et les diverses positions "cuisson vive". Le chiffre qui se trouve derrière le A indique la position sur laquelle l'ébullition va se produire. Sur la position "cuisson vive" A6, la cuisson se produit en utilisant une position élevée pendant 10 minutes. Elle passera ensuite à la position 6 où la cuisson se poursuivra plus doucement.*

| position | temps 'cuisson vive' | position | temps 'saisie' |
|---|---|---|---|
| A1 | 1,5 minute | A8 | 2 minutes |
| A2 | 2 minutes | A9 | 2,5 minutes |
| A3 | 3 minutes | | |
| A4 | 4 minutes | | |
| A5 | 6 minutes | | |
| A6 | 10 minutes | | |
| A7 | 13 minutes | | |

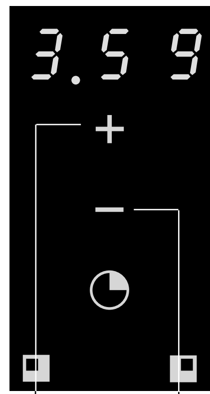
Il est possible d'arrêter le dispositif de cuisson automatique trois secondes après sa mise en marche en utilisant la touche + ou –.

## minuteur


touche minuteur

Le minuteur ne donnera pas de signal tant que la durée sélectionnée ne sera pas dépassée.
1 Appuyez sur la touche minuteur.
*Le visuel affiche zéro.*

2 Appuyez sur la touche marche/arrêt.
*Minuterie: le compte à rebours commence cinq secondes après la détermination du temps voulu. Un signal sonore annonce la fin du temps donné.*



*plus longtemps*
*moins longtemps*

Vous pouvez utiliser le minuteur pour arrêter le fonctionnement des zones de cuisson arrière.

1 Posez une casserole sur une des zones de cuisson arrière.
2 Appuyez sur la touche ⓘ.
*L'écran affiche un tiret (–).*
3 Réglez la puissance souhaitée.
4 Appuyez sur la touche minuteur ◔.
*L'écran affichera un zéro.*
5 En utilisant les touches + ou –, vous pouvez programmer le temps de cuisson.
*Minuterie: le compte à rebours commence cinq secondes après la détermination du temps voulu.*
6 Connectez le minuteur à la zone. Appuyez sur la touche en question pour la zone ■ ou ■.
*A la fin du temps programmé, un signal sonore va se déclencher et la zone de cuisson va s'éteindre.*
7 Appuyez sur la touche minuteur ◔.
*Le signal s'arrêtera.*

## sécurité enfants


*sécurité enfants*

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez fixer les réglages actuels en utilisant le sécurité enfants. Le voyant situé au-dessus de la touche va s'allumer.

**verrouiller**
Arrêtez l'appareil. Appuyez une fois sur la touche sécurité enfants (symbole clé).
*Le voyant situé au-dessus de la touche va s'allumer.*

**déverrouiller**
Appuyez sur la touche sécurité enfants (± trois secondes) jusqu'à ce que le voyant situé au-dessus de la touche s'éteigne.
*Il est maintenant possible de se servir de l'appareil.*

*Il est toujours possible d'utiliser la touche marche/arrêt (arrêt d'urgence) même lorsque d'autres réglages ont été immobilisés à l'aide de la fonction clé.*





## position 1 - 4

- faire un bouillon
- poires à l'étuvée (rouge)
- viande en daube
- cuire doucement
- mijoter des légumes

## position 4 - 7

- cuire doucement de grandes quantités
- décongeler des légumes durs
  par exemple des haricots verts

## position 8

- cuire des crêpes épaisses
- cuire des morceaux de viande épais, panés
- cuire à point des morceaux de viande fins
- faire mijoter des gros morceaux de viande
- faire revenir des lardons ou du bacon
- cuire des pommes de terre crues
- cuire du pain perdu
- cuire du poisson pané
- cuire des morceaux de viande fins, panés
- cuire des omelettes

## position 9 - 12

- faire revenir de la viande
- cuire des poissons plats, des darnes fines ou du filet
- cuire des pommes de terre crues
- préparer des potages et des sauces liées
- cuire des omelettes
- cuire des biftecks (rosé, rouge rosé)
- friture (en fonction de la température et de la quantité)

## position 12

- ébullition rapide
- faire revenir des légumes verts
- blanchir des légumes
- chauffer de l'huile, de la graisse et du beurre
- cuire des biftecks (saignant, rouge)
- mise sous pression la cocotte minute
- cuire des puddings et des crèmes

## nettoyage quotidien

Après utilisation, nettoyez régulièrement la plaque de verre. Utilisez dans ce sens un produit d'entretien doux (ex. produit pour la vaisselle). Enclenchez le système de sécurité enfants pour nettoyer la zone des commandes.

## en cas de taches tenaces

*taches d'eau ; restes de calcaire ; traces de métal.*

Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien.

Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever.
Enlevez les traces de métal en utilisant un produit comme Staalfix ou Collo Luneta.

Eliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

## n'utilisez jamais

N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.

N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

## conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la Sécurité enfants.

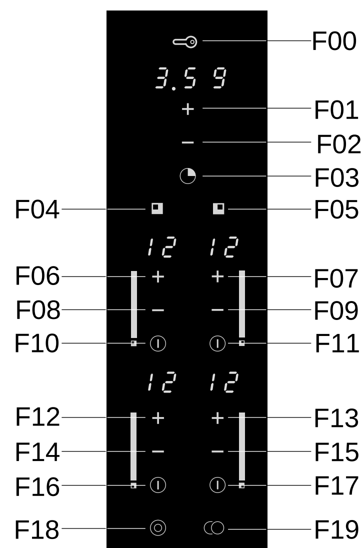




Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous-même comme suit. Appelez le service après-vente si les conseils ci-dessous ne vous aident pas.

| pannes | causes | solutions |
|---|---|---|
| Zones de cuisson ne chauffent pas. | Appareil n'est pas branché. | Branchez l'appareil. |
| | Fusible(s) a/ont sauté dans le placard à compteurs. | Contrôlez le placard à compteurs. |
| Messages d'erreur F00-F19 à l'écran. | Une touche est cassée ou sale. Il se peut aussi qu'un objet repose sur celle-ci. Chaque touche a son propre numéro, de 00 à 19. L'écran affiche le numéro correspondant à la touche. | Nettoyez l'appareil ou faites réparer. Ne déposez pas d'objets sur la bande de commandes. |
| Message d'erreur F3 s'affiche. | L'appareil est surchauffé. La casserole qui se trouve sur la zone avant droit est trop grande. | Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que le code disparaisse. |
| Affichage du code erreur F99. | Utilisation trop longue de deux ou plusieurs touches. | Ne pas se servir de plusieurs touches en même temps. |
| Taches de couleur métallique sur la plaque de verre. | Vous n'avez pas utilisé le détergent approprié. | Nettoyer à l'aide de produits genre Stahlfix. |
| Rayures sur la plaque de verre. | Le glissement de casseroles sur la plaque de verre. | Ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque de verre. Les rayures ne disparaîtront pas, mais peuvent être atténtuées à l'aide d'un produit à polir. |
| Appareil ne fonctionne pas. | L'appareil est verrouillé. | Appuyez 3 secondes de suite sur la touche sécurité enfants . |

## vue messages d'erreur




dispositifs de sécurité

## sécurité supplémentaire

### limiteur de durée de cuisson

Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé d'un limiteur de durée de cuisson. Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction de la position programmée.

*Dans le tableau ci-dessous, vous lisez après combien de temps, les différentes positions de l'appareil sont arrêtées par le limiteur.*

| position | temps | position | temps |
|---|---|---|---|
| 1 | 10 heures | 7 | 4 heures |
| 2 | 10 heures | 8 | 4 heures |
| 3 | 5 heures | 9 | 3 heures |
| 4 | 5 heures | 10 | 2 heures |
| 5 | 5 heures | 11 | 1 heure |
| 6 | 4 heures | 12 | 1 heure |





## que faire de l'emballage et de l'appareil

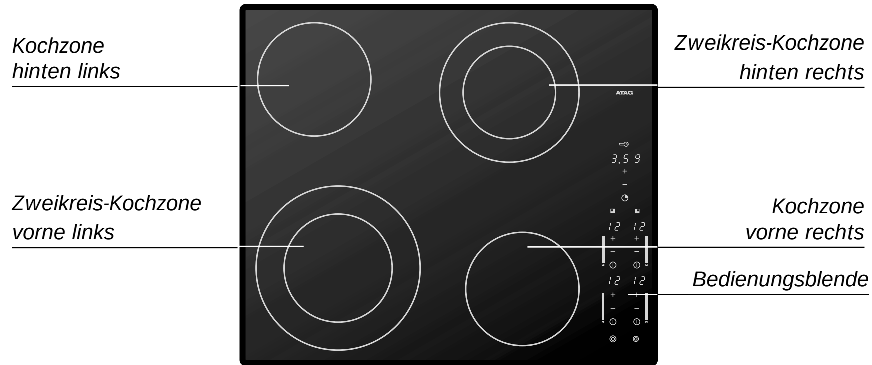
L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible de réutiliser :

- carton ;
- polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

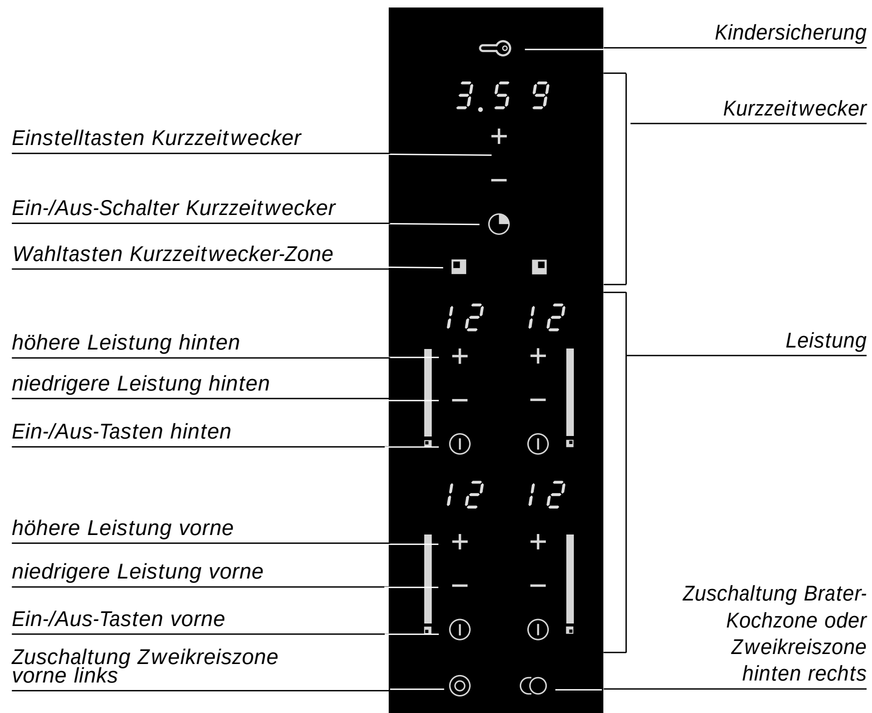
Vous devez vous débarrasser de ces matériaux d'une manière justifiée et conformément aux réglementations administratives.

L'administration peut aussi vous fournir des informations pour vous débarrasser de façon justifiée des appareils ménagers usés.

## Beschreibung

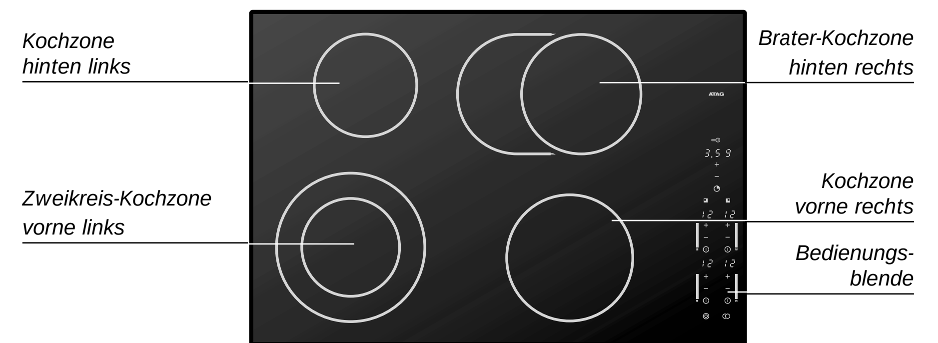



## Bedienungsblende






## Beschreibung






## Vorwort

In dieser Anleitung steht, wie Sie dieses Glaskeramik-Kochfeld so optimal wie möglich benutzen können. Sie finden hier alles über die Bedienung und Hintergrundinformationen über den Betrieb des Gerätes. Ferner finden Sie Kochtabellen und Pflegetips.

Die zur Installation des Gerätes wichtigen Sicherheitsvorschriften stehen in einer gesonderten Installationsanweisung, die für den Installateur bestimmt ist.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Auch für einen Nachbenutzer des Gerätes kann sie von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

# Einleitung

Dieses Glaskeramik-Kochfeld wurde von Atag für den echten Hobbykoch entworfen. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem.

"Cook-Light"-Elemente von ATAG verbinden die Vorteile eines Halogenelementes mit denen der herkömmlichen Strahlungselemente. Das Element erwärmt schnell und gleichmäßig. Cook-Light-Kochbereiche sind innerhalb von 3 Sekunden auf voller Temperatur und haben dabei einen sehr geringen Energieverbrauch.

Für große Töpfe oder einen (ovalen) Bräter verfügt das Kochfeld über eine Zweikreis-Kochzone und eine Bräter-Kochzone (HL70..Q). Die Kochzonen sind mit Tipptasten genau einstellbar (12 Stufen).

Zur optimalen Sicherheit ist das Glaskeramik-Kochfeld mit einer Kindersicherung und Kochzeitbegrenzung ausgestattet.

Ihr Glaskeramik-Kochfeld

# Inhaltsverzeichnis

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an das Lichtnetz anschließen, wird ein automatischer Selbsttest durchgeführt. Alle Displays leuchten kurz auf.

Wenn Sie nicht innerhalb von 5 Sekunden eine Kochstufe wählen, wird die Zone automatisch ausgeschaltet.

Auf dem Armaturenbrett befinden sich Tipptasten.

Wenn Sie die beiden hinteren Kochzonen benutzen, können Sie den Küchenwecker einstellen. Die Kochzone schaltet sich dann nach Ablauf der eingestellten Kochzeit automatisch aus.

Das Gerät ist mit einem Synchrostart ausgestattet. Wenn Sie eine Dunstabzugshaube haben, die ebenfalls mit Synchrostart ausgestattet ist, setzt sich diese bei Betätigung des Kochfeldes automatisch in Betrieb.





## Bei der Installation

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.

## Bei der Benutzung

Das Kochgerät ist für den Hausgebrauch gedacht. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen.

*Passen Sie auf mit kleinen Kindern. Das Gerät ist beim und nach dem Gebrauch warm.*

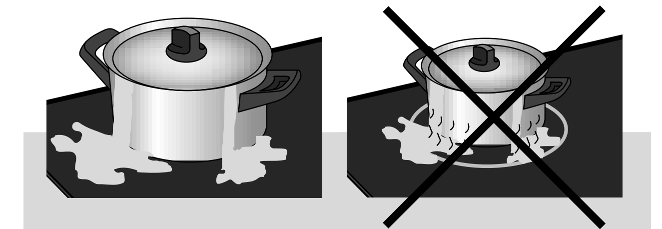
Das Gerät ist beim und nach dem Gebrauch warm. Beachten Sie dies, wenn kleine Kinder in der Nähe des Gerätes sind.

Legen Sie keine Gegenstände auf die Tipptasten. Das Kochfeld schaltet sich aus, und es erscheint ein Fehlercode.

Lassen sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Der Topf darf auch nicht trocken kochen.
Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und kann dadurch beschädigt werden.

Benutzen Sie keine Töpfe, die kleiner als die Kochzone sind. Damit wird vermieden, daß Speisereste auf die glühend heiße Kochzone fallen. Eingebrannte Speisereste lassen sich schwer entfernen.

*Benutzen Sie keine Töpfe, die kleiner als die Kochzone sind.*



Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.

Durch die Benutzung von ungeeigneten Töpfen entstandene Schäden sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.

Die Glaskeramik-Kochfläche ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Ein fallender, spitzer Gegenstand z.B. kann einen Sprung verursachen.

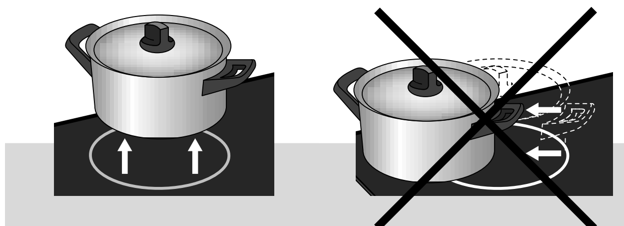
Ein Kochfeld, das einen Sprung oder Riß aufweist, darf nicht mehr benutzt werden. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und rufen Sie den Kundendienst.

Benutzen Sie niemals Alufolie, wie Behälter von Fertiggerichten, zum Bereiten von Speisen.
Alufolie, die auf dem Kochfeld schmilzt, läßt sich nicht mehr entfernen.

Sandkörner können bereits Kratzer verursachen, die sich nicht mehr entfernen lassen.

- Stellen Sie nur Töpfe mit einem sauberen und trocknen Boden auf das Kochfeld. Sie verhindern damit, dass Kalkflecken oder schwer zu entfernende Flecken entstehen.
- Heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.

*Töpfe immer hochheben und nicht schieben.*



Die Kabel elektrischer Geräte (wie z.B. eines Mixers) können auf heiße Kochfelder fallen.

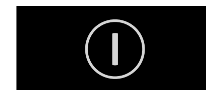




## Einführung

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit Restwärmeanzeige, Ankochautomatik, Kurzzeitwecker, Kindersicherung, automatischer Kochzeitbegrenzung und Zweikreis-Kochzone ausgestattet. Auf dieser und den nächsten Seiten können Sie lesen, wie diese Einrichtungen zu benutzen sind.

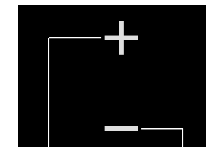
## Einschalten



*Ein-/Aus-Taste*

1 Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste der betreffenden Zone.
*Im Display erscheint ein waagerechter Strich (–).*

## Leistungsstufe einstellen




*höher* *niedriger*

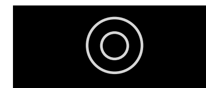
1 Drücken Sie die Taste + oder – der betreffenden Zone..
*Wenn Sie auf + tippen, fangen Sie bei Stufe 12 an.*
*Wenn Sie auf – tippen, fangen Sie bei Stufe 1 an.*
2 Zur Einstellung einer höheren oder niedrigeren Stufe drücken Sie nochmals die Taste + oder -.
*Im Display wird die gewählte Stufe angezeigt. Welche Stufen Sie wählen müssen, ist aus der Tabelle auf S. 11 ersichtlich.*

## Zweikreis-Kochzone zuschalten



*Taste Bräter-Kochzone*

**Einschalten**
Drücken Sie die Taste.
*Die Lampe über der Taste leuchtet auf. Die Bräter- oder Zweikreis-Kochzone schaltet sich ein.*

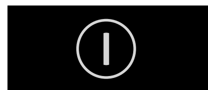


*Taste Zweikreis-Kochzone*

Sie können den äußeren Ring nie allein benutzen.

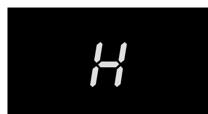
**Ausschalten**
Drücken Sie nochmals die Taste und die Zone schaltet sich aus.

## Ausschalten


*Ein-/Aus-Taste*

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
*Die Kochzone schaltet sich aus.*
*Eventuell wird auf der Restwärmeanzeige noch angezeigt, daß die Zone noch warm ist.*

## Restwärmeanzeige



*Restwärmeanzeige*

Damit wird angezeigt, daß die Zone noch warm ist. Sobald die Zone eine sichere Temperatur erreicht hat, erlischt diese Anzeige.
*Restwärme wird im Display mit H angezeigt.*

## Ankochautomatik



*Ankochautomatik eingeschaltet*

Sie bringen Speisen auf hoher Stufe zum Kochen und schalten anschließend auf eine niedrigere Stufe zum Garen der Speise zurück.
Die Ankochautomatik kann das Zurückschalten übernehmen.
Die Ankochautomatik schaltet das Kochfeld automatisch auf die eingestellte Garstufe ein.

Nach gewisser Zeit werden Sie feststellen, daß Sie zum Beispiel Kartoffeln immer auf der gleichen Stufe garen lassen, Stufe 4 beispielsweise. Wählen Sie in diesem Fall A4. Das Gerät schaltet dann automatisch auf Stufe 4 zurück, sobald die Speise kocht.

Die Ankochautomatik kann in Kombination mit dem Kurzzeitwecker benutzt werden. Achten Sie dabei darauf, daß Sie die Zubereitungszeit um die Ankochzeit verlängern (siehe auch Kapitel "Kurzzeitwecker" auf S. 9).

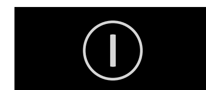
## Achtung

Voraussetzung ist, daß Sie einen Topf von guter Qualität und mit schwerem Boden benutzen.

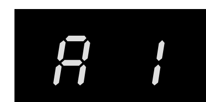
Zur Zubereitung von kleinen Mengen kann die Ankoch-automatik zu stark sein. Benutzen Sie in diesem Fall die Ankochautomatik nicht.






*Ein-/Aus-Taste*


*+ Taste*



*Ankochautomatik eingeschaltet*

**Einschalten Ankochautomatik**

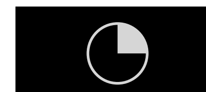
1 Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
*Im Display erscheint ein waagerechter Strich (–).*
3 Drücken Sie die Schnellwahltaste 12.
*Im Display erscheint 12.*
4 Drücken Sie nochmals +.
*A1 erscheint im Display. Bei nochmaligem Druck der Taste erscheint die folgende Stufe. Sie können aus 9 Stufen wählen (siehe Tabelle).*
*Solange der Buchstabe A im Display erscheint – zum Beispiel A3 – wird bei hoher Leistung angekocht.*
*Wenn nur eine Zahl erscheint – zum Beispiel 3 – ist die Garstufe eingeschaltet.*

*In der nachstehenden Tabelle sehen Sie die Ankochzeiten für die jeweiligen Ankochstufen. Die Zahl hinter dem A zeigt an, auf welcher Stufe gegart wird. Bei Ankochstufe A6 wird zum Beispiel erst 10 Minuten bei hoher Leistung angekocht und anschließend auf Stufe 6 gegart.*

| **Stufe** | **Ankochzeit** | **Stufe** | **Anbratzeit** |
|---|---|---|---|
| A1 | 1,5 Minuten | A8 | 2 Minuten |
| A2 | 2 Minuten | A9 | 2,5 Minuten |
| A3 | 3 Minuten | | |
| A4 | 4 Minuten | | |
| A5 | 6 Minuten | | |
| A6 | 10 Minuten | | |
| A7 | 13 Minuten | | |

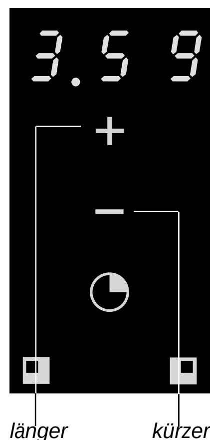
Drei Sekunden nach Einschaltung kann der Kochautomat mit der Taste + oder – ausgeschaltet werden.

## Kurzzeitwecker


*Kurzzeitweckertaste*

Die Kurzzeitwecker gibt ein akustisches Signal, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
1 Drücken Sie die Kurzzeitweckertaste.
*Auf dem Display erscheint eine Null.*

2 Stellen Sie die gewünschte Zeit ein mit den Tasten + und –.
*Fünf Sekunden nach dem Einstellen der gewünschten Zeit fängt der Wecker an, zurückzulaufen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.*

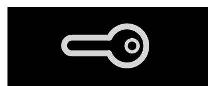



länger kürzer

Sie können die hinteren Kochzonen durch den Kurzzeitwecker ausschalten lassen.

1 Stellen Sie einen Topf auf die hintere Kochzone.
2 Drücken Sie die ⓘ Taste.
*Im Display erscheint ein waagerechter Strich (–).*
3 Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
4 Drücken Sie den Kurzzeitweckertaste ◔.
*Auf dem Display erscheint eine Null.*
5 Mit den Tasten + und – wird die Kochzeit eingestellt.
*Fünf Sekunden nach dem Einstellen der gewünschten Zeit fängt der Wecker an, zurückzulaufen.*
6 Den Kurzzeitwecker mit der Zone koppeln. Die betreffende Zonentaste, ▪ oder ▪, drücken.
*Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal, und die Kochzone wird ausgeschaltet.*
7 Drücken Sie den Kurzzeitweckertaste ◔.
*Das Signal schaltet sich aus.*

## Kindersicherung



*Kindersicherung*

Beim Kochen können durch Benutzung der Kindersicherung die heutigen Einstellungen fixiert werden. Die Lampe über der Taste leuchtet.

**Verriegelung**
Das Gerät ausschalten. Einmal die Kindersicherungstaste (Schlüsselsymbol) drücken.
*Die Lampe über der Taste leuchtet.*

**Entriegelung**
Die Kindersicherungstaste (± drei Sekunden) drücken, bis die Lampe über der Taste erlischt.
*Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.*

*Die Ein-/Aus-Taste (Notstopp) kann betätigt werden, wenn andere Einstellungen mit der Sicherungsfunktion fixiert sind.*





## Stufe 1 - 4

- Bouillon ziehen lassen
- Schmorbirnen garen
- Schmorfleisch zubereiten
- Speisen garen
- Gemüse dünsten

## Stufe 4 - 7

- Große Mengen garen
- Harte Gemüsesorten auftauen, z.B. grüne Bohnen

## Stufe 8

- Dicke Eierkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Dünne Scheiben Fleisch garen
- Große Fleischstücken durchbraten
- Speckwürfel oder Bacon (durchwachsenen Speck) auslassen
- Rohe Kartoffeln braten
- Arme Ritter braten
- Panierten Fisch braten
- Dünne Scheiben paniertes Fleisch braten
- Omeletts braten

## Stufe 9 - 12

- Fleisch anbraten
- Plattfisch, dünne Scheiben oder Filet braten
- Gare Kartoffeln braten
- Glatt gebundene Suppen und Saucen zubereiten
- Omeletts backen
- Beefsteak braten(medium)
- Fritieren (je nach Temperatur und Menge)

## Stufe 12

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse einkochen
- Gemüse blanchieren
- Öl, Fett und Butter erhitzen
- Beefsteak braten (nicht durchgebraten, rot)
- Schnellkochtopf unter Druck bringen
- Pudding und Vanillecreme zubereiten

# Reinigung

## Tägliche Reinigung

Reinigen Sie die Glasplatte stets nach Gebrauch. Sie können hierzu ein Spülmittel verwenden. Schalten Sie die Kindersicherung ein, wenn die Bedienungsblende gereinigt wird.

## Hartnäckige Flecken

*Wasserränder, Kalkreste, Metallspuren.*

Auch hartnäckige Flecken können mit einem milden Reinigungsmittel, zum Beispiel einem Spülmittel, entfernt werden.
*Entfernen Sie Wasserränder und Kalkstein mit Essigreiniger.*

Metallspuren (entstanden durch Schieben von Töpfen) lassen sich oft schwer entfernen.
*Entfernen Sie Metallspuren mit Stahlfix oder Collo Luneta.*

Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können mit einem Glasschaber entfernt werden.

## Niemals benutzen

Scheuermittel dürfen nicht benutzt werden. Sie verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln können.

Benutzen Sie auch keine scharfen Gegenstände wie Stahlwolle und Scheuerschwämme.

## Tip

Schalten Sie vor der Reinigung erst die Kindersicherung ein.



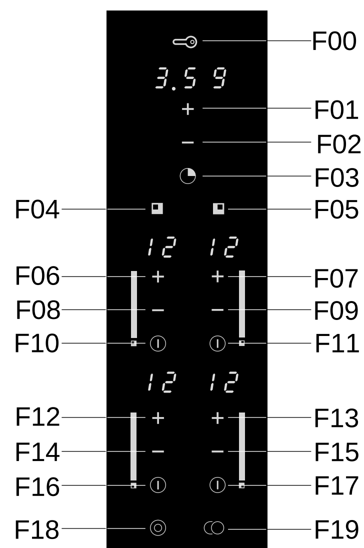


# Was ist, wenn…

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, heißt das nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie erst, die Störung selbst zu beheben. Wenn nachstehende Hinweise nicht helfen, rufen Sie dann den Kundendienst.

| Störung | Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Kochzonen werden nicht warm. | Stecker nicht in der Steckdose. | Stecker in die Steckdose stecken. |
| | Sicherung(en) im Sicherungsschrank defekt. | Sicherungsschrank überprüfen. |
| Fehlercodes F00 – F19 im Display. | Eine Taste ist defekt oder schmutzig oder es liegt ein Gegenstand auf der Bedienungsblende. Jede Taste hat eine eigene Nummer von 00 – 19. Im Display erscheint die Nummer, die zu der Taste gehört. | Reinigen Sie das Gerät oder lassen Sie es reparieren. Legen Sie keine Gegenstände auf die Bedienungsblende. |
| Fehlercode F3 erscheint. | Gerät ist überhitzt. Auf der Zone vorne rechts steht womöglich ein zu großer Topf. | Lassen Sie das Gerät abkühlen, bis der Code verschwindet. |
| Fehlercode F99 erscheint. | Zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt. | Nicht mehrere Tasten gleichzeitig betätigen. |
| Metallartige Flecken auf der Glasplatte. | Falsches Reinigungsmittel verwendet. | Mit Reinigungsmitteln wie z.B. Stahlfix erneut reinigen. |
| Kratzer auf der Glasplatte. | Meist durch verschieben von Töpfen über die Glasplatte verursacht. | Keine Töpfe über die Glasplatte schieben. Einmal vorhandene Kratzer können nicht mehr entfernt werden. |
| Gerät funktioniert nicht. | Gerät ist verriegelt. | Drücken Sie drei Sekunden ununterbrochen die Kindersicherungstaste . |

## Übersicht Fehlercodes






## Extrasicherheit

### Kochdauerbegrenzung

Das Gerät ist aus Sicherheitsgründen mit einer Kochdauerbegrenzung ausgestattet. Die Kochdauerbegrenzung schaltet die Kochzonen je nach eingestellter Leistungsstufe nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.

*In der nachstehenden Tabelle sehen Sie, nach wieviel Zeit die Kochdauerbegrenzung bei den unterschiedlichen Leistungsstufen das Gerät ausschaltet.*

| Stufe | Zeit | Stufe | Zeit |
|---|---|---|---|
| 1 | 10 Stunden | 7 | 4 Stunden |
| 2 | 10 Stunden | 8 | 4 Stunden |
| 3 | 5 Stunden | 9 | 3 Stunden |
| 4 | 5 Stunden | 10 | 2 Stunden |
| 5 | 5 Stunden | 11 | 1 Stunde |
| 6 | 4 Stunden | 12 | 1 Stunde |



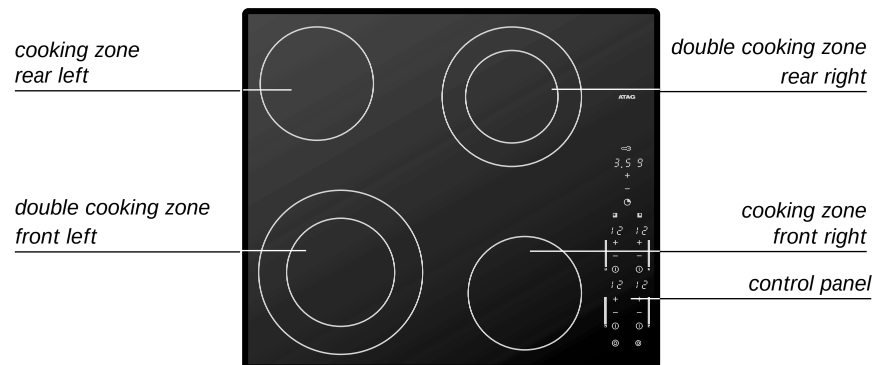


## Entsorgen von Verpackung und Gerät

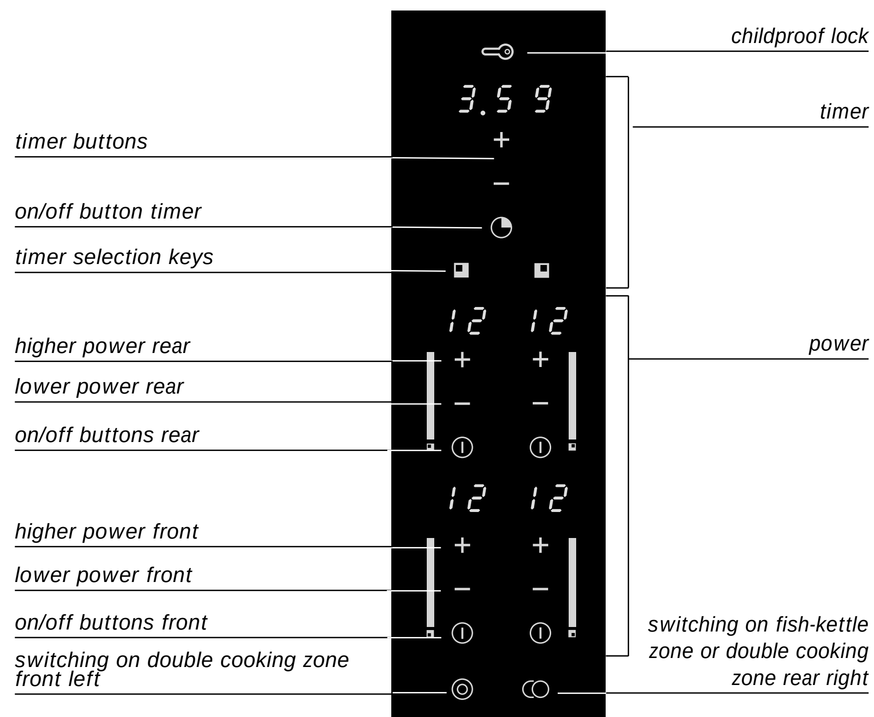
Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:
- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

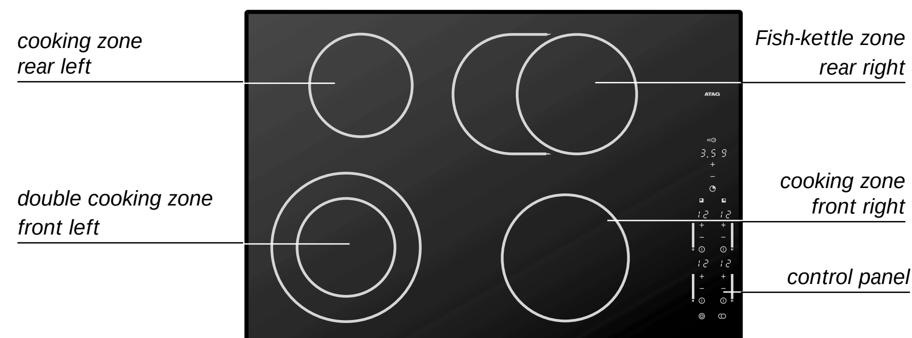
Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.




## control panel








# foreword

This manual describes how you can make the best use possible of your ceramic hob. You can find information in it about the controls and background information about how the appliance works. You will also find cooking tables and maintenance tips.

The safety instructions that are important during the installation are included in the installation guide, which is supplied separately and is meant for the installer.

Please keep this manual carefully, since any subsequent user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your ceramic hob!

This Atag ceramic hob has been designed for the real lover of cooking. The generous separation of the cooking zones makes for ease of cooking.

The Atag "Cook-Light" elements combine the advantages of a halogen element with those of the conventional radiant element. The element heats evenly and quickly. Cook-Light hot plates are at full temperature within 3 seconds, but consume very little energy.

For large pans or for an (oval) fish-kettle, the hob has a double cooking zone and a fish-kettle zone (HL70..Q).
The cooking zones can be regulated accurately (12 settings) using touch controls.

The ceramic hob is fitted with a childproof lock and a cooking-time limiter for optimum safety.



## contents

When you first connect the appliance to the mains it will test itself automatically and the displays will light briefly.

If you do not select a setting within 5 seconds the zone will switch itself off automatically.

The control panel uses touch controls.

You can switch in the timer for the two rear zones so that at the end of the cooking time the zone will be switched off automatically.

The appliance is equipped with synchro-start. If you have an extractor hood that is also equipped with synchro-start, it will start up automatically when you use the controls on the hob.





## when installing the appliance

This appliance should only be connected up by registered installer.

Never open the casing of the appliance.

## during use

This appliance has been designed for domestic use. You should only use it for cooking food.

*Watch out with young children; the appliance is hot during and after use.*

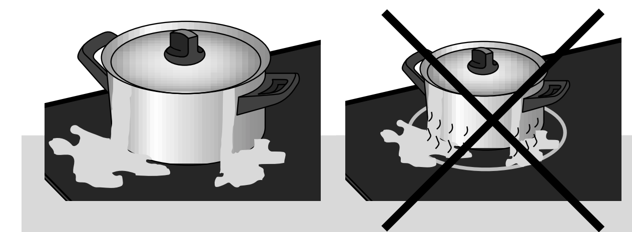
The appliance is hot both during and after use. Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.

Do not place any objects on the touch controls. Doing so will cause the hob to switch off and an error code will appear.

Never leave an empty pan on a cooking zone that is switched on. Do not allow the pan to boil dry, either.
Although the hob is protected against overheating, the pan will get very hot, which may damage it.

Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food remains ending up on the red-hot cooking zone. Burnt-on food remains are difficult to remove.

*Do not use pans that are smaller than the cooking zone.*



Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the cooker when preparing dishes.

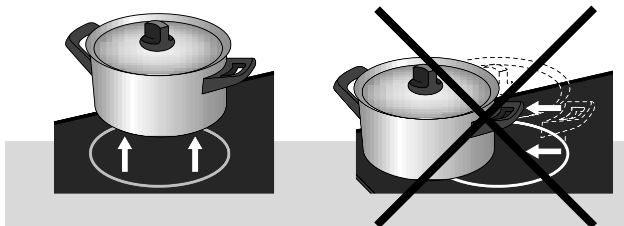
Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

The ceramic cooking surface is very strong but not unbreakable. It may be cracked if, for example, a spice jar or pointed object falls on it.

Do not use the appliance if there are any cracks or splits in it. Switch the appliance off immediately. Take the plug out of the socket and phone the service department.

Do not use aluminium foil, such as the trays from ready-made meals, for cooking food in.
If aluminium foil melts on the cooking surface, it cannot be removed.

Grains of sand may cause scratches that cannot be removed.
- Only put pans with a clean and dry base on the cooking surface. This prevents lime stains or other stains that are difficult to remove.
- Always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.


*Always pick pans up; never slide them.*

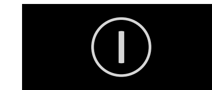
Cords to electrical appliances – e.g. a mixer – may accidentally touch the cooking zones.



## introduction

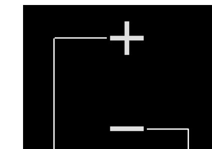
The ceramic hob is fitted with a residual heat indicator, fast-cook settings, a timer, a childproof lock, an automatic cooking-time limiter and a double cooking zone. On this page and the following ones, you can read how to use these facilities.

## switching on


*on/off button*

1 Put a pan on a cooking zone.
2 Press the on/off button.
*A horizontal line (–) appears in the display.*

## setting the power level

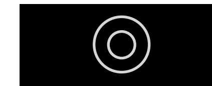


*higher lower*

1 Press the + or – button for the cooking zone concerned.
*Press the + button. The hob goes directly to setting 12.*
*Press the – button. The hob goes directly to setting 1.*
2 Select a higher or lower setting by pressing the + or – buttons again.
*The display shows the setting selected. You can see which setting to select in the cooking tables on page 11.*

## switching on double-ring zone


*fish-kettle zone button*

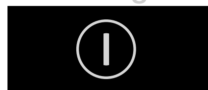

*double-ring zone button*

**switching on**
Press the button.
*The light above the button comes on. The fish-kettle or double-ring zone switches on.*

You cannot use the outer ring on its own.

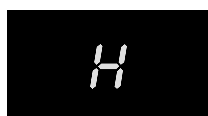
**switching off**
Press the button again and the zone switches off.

## switching off


*on/off switch*

Press the on/off switch.
*The cooking zone switches off.*
*The residual-heat indicator will continue to indicate that the zone is hot if it still is.*

## residual-heat indicator


*residual-heat indicator*

The indicator shows that the cooking zone is still hot, and goes out as soon as the glass top reaches a safe temperature.
*Residual heat is shown in the display with an H.*

## fast-cook setting


*fast-cook setting switched on*

You will normally bring food to the boil on a high setting and then switch to a lower setting to allow it to cook through. The fast-cook setting can do this for you. The fast-cook setting automatically switches the hob down to the setting selected for cooking through.

After a while, you will notice that you always let potatoes, for example, cook through on the same setting - setting 4, for example. In that case, select fast-cook setting A4 and the appliance automatically switches down to setting 4 as soon as the food boils.

The fast-cook setting can be used in combination with the timer. Take care, however, that you increase the cooking time by the fast-cook time (see also the "timer" section on page 9).

## attention

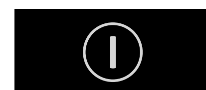
A condition for using this setting is that you use a good quality pan with a heavy base.

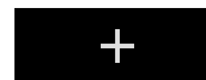
When cooking small quantities, the fast-cook setting may be too fierce. In that case, do not use the fast-cook setting.





**switching on fast-cook setting**


*on/off switch*


*+ button*


*fast-cook setting switched on*

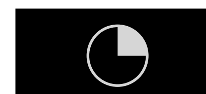
1 Put a pan on the cooking zone
2 Press the on/off button.
*A horizontal line (–) appears in the display.*
3 Press the + button.
*12 appears in the display.*
4 Press the + button again.
*A1 appears in the display. If the button is pressed again, the next setting appears. You can choose from 9 settings (see table).*
*As long as there is the letter A in the display – A3, for example – a high power level is being used for fast cooking.*
*If there is only a number – 3, for example – the cook-through setting has been switched on.*

*In the table below, you can see the fast-cook times for the various fast-cook settings. The number after the A indicates the setting used for cooking through. On fast-cook setting A6, for example, the food is fast-cooked at a high power level for the first ten minutes and then cooked through on setting 6.*

| setting | fast-cook time | setting | searing time |
|---|---|---|---|
| A1 | 1,5 minutes | A8 | 2 minutes |
| A2 | 2 minutes | A9 | 2,5 minutes |
| A3 | 3 minutes | | |
| A4 | 4 minutes | | |
| A5 | 6 minutes | | |
| A6 | 10 minutes | | |
| A7 | 13 minutes | | |

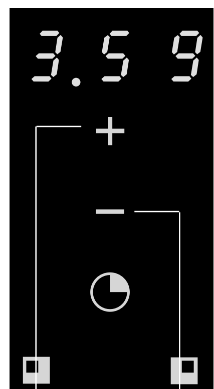
Three seconds after being switched on, the automatic cooking device can be switched off again using the + or – button.

## timer


*timer button*

The timer only gives a signal at the end of the time set.
1 Press the timer button.
*A zero will appear in the display.*

2 The cooking time is set using the + and – buttons.
*The timer will start to count back five seconds after setting the time required. At the end of the time set the timer will ring.*




*longer* *shorter*

You can have the rear cooking zones switched off by the timer.

1 Put a pan on one of the rear cooking zones.
2 Press the ⓘ button.
*A horizontal line (–) appears in the display.*
3 Set the power level required.
4 Press the timer button ◔.
*A zero appears in the display.*
5 The cooking time is set using the + and – buttons.
*The timer will start to count back five seconds after setting the time required.*
6 Link the cooking timer to the zone. Press the appropriate zone button, ◾ or ◾.
*At the end of the time set, a sound can be heard and the cooking zone is switched off.*
7 Press the timer button ◔.
*The signal switches off.*

## childproof lock



*childproof lock*

During the cooking process it is possible to fix the current settings by using the childproof lock. The light above the button lights up.

**locking**
Switch the appliance off. Press the childproof lock button (key symbol) once.
*The light above the button lights up.*

**unlocking**
Press the childproof lock button (± three seconds) until the light above the button goes out.
*The appliance's controls will now respond again.*

*The on/off button continues to work (emergency switch-off) even when other settings have been fixed using the locking function.*



## settings 1 - 4

- making stock
- stewing cooking pears
- stewing meat
- cooking food through
- braising vegetables

## settings 4 - 7

- cooking large quantities through
- defrosting firm vegetables (French beans, for example)

## setting 8

- frying thick pancakes
- frying thick pieces of meat covered in breadcrumbs
- frying thin pieces of meat
- frying thick pieces of meat
- fry fat out of cubes of bacon
- frying raw potatoes
- frying French toast
- frying fish covered in breadcrumbs
- frying thin pieces meat covered in breadcrumbs
- frying omelettes

## settings 9 - 12

- searing meat
- frying flatfish, thin steaks or fillets
- frying cooked potatoes
- cooking smooth, thickened soups and sauces
- frying omelettes
- frying steak (medium, pink)
- deep frying (depending on the temperature and the quantity)

## setting 12

- bringing to the boil quickly
- shrinking down leaf vegetables
- blanching vegetables
- heating oil, fat and butter
- frying steak (rare, red)
- getting pressure cooker up to pressure
- cooking smooth, thickened blancmange and custard

maintenance

# cleaning

## daily cleaning

Clean the glass top after each use. You can use a mild cleaning agent for this - for example, washing-up liquid. Switch the childproof lock on before cleaning the control panel.

## stubborn stains

*water marks; lime stains; traces of metal.*

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent - for example, washing-up liquid.
*Remove water marks and lime stains with vinegar.*

Traces of metals (due to sliding pans) can be difficult to remove.
*Remove traces of metals with a proprietary cleaning agent.*

Remains of food that has boiled over are best removed with a glass scraper. Melted plastic and sugar can also be removed with a glass scraper.

## never use

You should never use scouring agents. These cause scratches in which lime deposits and dirt can accumulate.

Never use sharp objects such as steel wool and scourers.

## tip

Before you start cleaning, turn the childproof lock on.



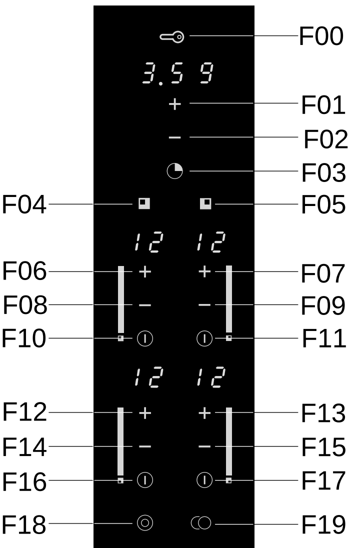
faults

# what should I do if…

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

| fault | cause | solution |
|---|---|---|
| Cooking zones do not get hot. | Plug is not in socket. | Put the plug into the socket. |
| | Fuse(s) in the meter cupboard defective. | Check the meter cupboard. |
| Error codes F00-F19 in the display. | A button is defective or dirty or there is an object on top of it. Each button has its own number, from 00 to 19. The number associated with the button appears in the display. | Clean the appliance or have it repaired. Do not place any objects on the control panel. |
| Error code F3 appears. | Appliance has overheated. It is possible that too large a pan has been placed on the front-right zone. | Allow the appliance to cool down until the code disappears. |
| Error code F99 appears. | Two or more buttons were operated for a long time. | Do not operate more than one button at the same time. |
| Metal-like marks on the ceramic hob. | Incorrect cleaning material used. | Remove with a cleaning material like Stahlfix. |
| Scratches on the ceramic hob. | Sliding pans across the hob is the usual cause. | Do not slide pans across the ceramic hob. |
| Appliance does not work. | Appliance is locked. | Press on the childproof lock button for three seconds continuously. |

## overview error codes






## extra security

### cooking-time limiter

For reasons of safety, the appliance has been fitted with a cooking-time limiter. The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time, depending on the setting.

*In the table below, you can see after how long the cooking-time limiter switches the appliance off for the various settings.*

| setting | time | setting | time |
|---|---|---|---|
| 1 | 10 hours | 7 | 4 hours |
| 2 | 10 hours | 8 | 4 hours |
| 3 | 5 hours | 9 | 3 hours |
| 4 | 5 hours | 10 | 2 hours |
| 5 | 5 hours | 11 | 1 hour |
| 6 | 4 hours | 12 | 1 hour |





## disposal of packaging and appliance

The appliance's packaging is recyclable. The following may be used:
- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

The government can also provide information about the responsible disposal of discarded domestic appliances.